

(19) BUNDESREPUBLIK

DEUTSCHLAND



DEUTSCHES  
PATENTAMT

(12) Offenlegungsschrift

(11) DE 3708622 A1

(51) Int. Cl. 4:

A21D 10/00

A 21 D 2/36

A 23 L 1/30

A 21 D 13/06

(21) Aktenzeichen: P 37 08 622.7

(22) Anmeldetag: 17. 3. 87

(43) Offenlegungstag: 29. 9. 88

~~Behördeneigentum~~

DE 3708622 A1

(71) Anmelder:

Uldo-Backmittel GmbH, 7910 Neu-Ulm, DE

(74) Vertreter:

Schuster, G., Dipl.-Ing.; Thul, L., Dipl.-Phys.,  
Pat.-Anwälte, 7000 Stuttgart

(72) Erfinder:

Feucht, Walter, 7900 Ulm, DE

Prüfungsantrag gem. § 44 PatG ist gestellt

(54) Trockenmischung für Brötchen und Verfahren zur Herstellung von Brötchen unter Verwendung der neuen Trockenmischung

Die Erfindung bezieht sich auf eine Trockenmischung als Zusatz für Brötchenteig sowie ein Verfahren zur Herstellung von Brötchen unter Verwendung der Trockenmischung. Gemäß der Erfindung wird eine Rezeptur für die Trockenmischung angegeben, wobei die einzelnen Bestandteile in Prozenten genannt werden. Die Trockenmischung wird den übrigen Bestandteilen des Brötchenteiges, wie Mehl, Wasser, Hefe beigegeben und mit diesem zusammen mit dem Brötchenteig verknüpft.

DE 3708622 A1

BEST AVAILABLE COPY

## 1. Trockenmischung für Brötchen bestehend aus

ca. 25,4%	Kartoffelwalzmehl
ca. 16,9%	getoasteter, entfetteter Sojagrieß
ca. 16,9%	geschälte Sonnenblumenkerne
ca. 12,7%	kandierte Bananenchips
ca. 8%	Salz
ca. 5,2%	Teigsäuerungsmittel
ca. 9,3%	Emulgatorbackmittel
ca. 5%	vitales Weizeneiweiß
ca. 0,6%	Guarkernmehl,

wobei "ca." ± 20% der jeweiligen Menge bedeutet.

## 2. Teigsäuerungsmittel zur Verwendung in einer Trockenmischung nach Anspruch 1 bestehend aus:

40,2%	Maisquellmehl
16,5%	Zitronensäure
10,9%	Monocalciumphosphat
10,7%	Salz
4,9%	Dextrose
6,7%	Calciumsulfat
3,1%	Calciumacetat
1,2%	Natriumdiacetat
1,5%	Tricalciumphosphat
4,3%	Lecithin.

## 3. Emulgatorbackmittel zur Verwendung in einer Trockenmischung nach Anspruch 1 bestehend aus:

25,5%	Puderzucker
20,5%	Weizenmehl
15,4%	Maltodextrin
10,3%	Sojamehl
10,3%	Diacetylweinsäureester
7,2%	Guarkernmehl
4,1%	Calciumcarbonat
2,6%	Tricalciumphosphat
1%	Schimmelpilzamylase
1%	Ascorbinsäure
2,1%	Lecithin.

## 4. Brötchenteig unter Verwendung der Trockenmischung gemäß Anspruch 1–3, dadurch gekennzeichnet, daß er aus

1500 gr.	Weizenmehl Type 550
1000 gr.	Roggenmehl Type 997/1150
850 gr.	Trockenmischung
100 gr.	Hefe und
1,9 l	Wasser

besteht.

5. Verfahren zur Herstellung von Brötchen aus Teig gemäß Anspruch 4, dadurch gekennzeichnet, daß der Teig mit einem Spiralkneter 5 Minuten langsam und dann 3 Minuten schnell bzw. mit einem Schnellkneter 8–10 Minuten bei einer Teigtemperatur von 26–28°C geknetet wird, daß der Teig einer Ruhe von ca. 30 Minuten unterworfen wird, daß sodann die Teiglinge geformt und diese nach erfolgter Stückgare unter Zugabe von reichlichem Schwaden kräftig ausgebacken werden.

6. Verfahren nach Anspruch 5, dadurch gekennzeichnet, daß die Teiglinge vor der Stückgare in Roggenschrot gewälzt oder mit Roggenmehl ein-

## Beschreibung

5 Die Erfindung bezieht sich auf eine Trockenmischung als Zusatz für Brötchenteig sowie ein Verfahren zur Herstellung von Brötchen unter Verwendung der Trockenmischung.

Es sind schon viele Vorschläge gemacht worden, dem 10 normalen Broteig Zusatzmittel beizugeben, die insbesondere die Geschmacksrichtung beeinflussen sollen. Andere Zugaben gehen dahin, nicht nur ein wohlschmeckendes Brot, sondern auch ein Brot zu schaffen, das den neuzeitlichen Erkenntnissen bezüglich des günstigsten Nährwertes Rechnung trägt. Dabei ist insbesondere auch wichtig, daß die Nährwertgestaltung des Brotes den Ernährungserfordernissen eines Leistungssportlers bzw. eines Freizeitsportlers entspricht Leistungssportler, aber auch Freizeitsportler, wissen um 15 die Wichtigkeit der richtigen Ernährung zur Erhaltung ihrer Gesundheit; einen entscheidenden Beitrag zur Leistungsförderung und damit zur Gesundheit des sportlich aktiven Menschen bietet auch die richtige Ernährung mit dem richtigen Brot.

20 Hier soll die Erfindung weiterhelfen, indem eine Trockenmischung als Zugabe für den Brötchenteig vorgeschlagen wird, aus der Brötchen hergestellt werden können, die all diesen Anforderungen genügen.

Gemäß der Erfindung besteht die Trockenmischung 25 aus folgenden Bestandteilen:

ca. 25,4%	Kartoffelwalzmehl
ca. 16,9%	getoasteter, entfetteter Sojagrieß
ca. 16,9%	geschälte Sonnenblumenkerne
35 ca. 12,7%	kandierte Bananenchips
ca. 8%	Salz
ca. 5,2%	Teigsäuerungsmittel
ca. 9,3%	Emulgatorbackmittel
ca. 5%	vitales Weizeneiweiß
40 ca. 0,6%	Guarkernmehl,

wobei "ca." ± 20% der jeweiligen Menge bedeutet.

Vorteilhafterweise setzt sich das Teigsäuerungsmittel wie folgt zusammen:

40,2%	Maisquellmehl
16,5%	Zitronensäure
10,9%	Monocalciumphosphat
10,7%	Salz
50 4,9%	Dextrose
6,7%	Calciumsulfat
3,1%	Calciumacetat
1,2%	Natriumdiacetat
1,5%	Tricalciumphosphat
55 4,3%	Lecithin.

Gemäß einer bevorzugten Rezeptur besteht das Emulgatorbackmittel aus:

60 25,5%	Puderzucker
20,5%	Weizenmehl
15,4%	Maltodextrin
10,3%	Sojamehl
10,3%	Diacetylweinsäureester
65 7,2%	Guarkernmehl
4,1%	Calciumcarbonat
2,6%	Tricalciumphosphat
1%	Schimmelpilzamylase

1% Ascorbinsäure  
2,1% Lecithin.

Zur Herstellung von Brötchen unter Verwendung der neuen Trockenmischung wird folgende Rezeptur vorschlagen:

1500 gr. Weizenmehl Type 550  
1000 gr. Roggennmehl Type 997/1150  
850 gr. Trockenmischung  
100 gr. Hefe und  
1,9 l Wasser

was etwa 5350 gr. Teig ergibt. Der Teig wird mit einem Spiralkneter zunächst 5 Minuten langsam und dann etwa 3 Minuten schnell geknetet oder mit einem Schnellkneter 8–10 Minuten bei einer Teigtemperatur von 26–28°C geknetet. Bei Einhalten der Teigruhe von etwa 30 Minuten erhält man einen Teig, der sehr gut maschinell aufgearbeitet werden kann. Aus dem Teig werden rundgewirkte Teiglinge geformt, die mit Wasser abgestrichen und besprüht und danach in Roggenschrot gewälzt oder mit Roggennmehl eingestäubt werden. Nach normaler Stückgare wird unter Zugabe von kräftigem Schwadengut ausgebacken.

Da die Wasseraufnahmefähigkeit der Mehle unterschiedlich sein kann, ist es unter Umständen erforderlich, die angegebene Menge der Schüttflüssigkeit nach oben oder unten zu korrigieren. Die Eigenschaft und die Qualität der Brötchen ändert sich dadurch nicht.

Das neue Brötchen ist besonders für Ausdauersportler, die regelmäßig laufen, günstig, da die Zusammensetzung des Brötchens alle Bestandteile enthält, die hierfür notwendig und vorteilhaft sind. So enthält es Kalium aus der Banane und der Kartoffel. Es ist ferner von großem Vorteil für den Körperhaushalt, daß neben Kohlehydraten Eiweiß, gewisse Mengen an Fett und essentiellen Fettsäuren sowie Vitamine, Mineralstoffe und hinreichend viele Ballaststoffe in dem neuen Brötchen vorhanden sind. Durch die Kombination unterschiedlicher pflanzlicher Eiweißstoffe aus dem Korn, der Kartoffel und dem Sojamehl ergibt sich eine sehr gute biologische Wertigkeit des Eiweißes. Alles in allem ergibt sich aus der gegückten Trockenmischung ein Brötchen, das bei regelmäßiger Genuß Mangelerscheinungen nicht nur bei Sportlern, sondern auch bei anderweitig stark belasteten Menschen vorbeugt und deren körperlichen Haushalt in Ordnung hält.